

千葉ポートパークNEWS

〒260-0024 千葉市中央区中央港1丁目 <http://chiba-portpark.com/> 電話:043-247-6049 (管理事務所)

❀ポートパークの“冬”たち❀

新年おめでとうございます。

暖かかったお正月から半月が過ぎ、例年通りの寒い季節が訪れてきました。キーンと冷えた澄み切った空気を

感じる時はパークから富士山が見られます。雪がかかると一段と美しい！
雲一つない青空に映えるパークの満開の梅と、一早く蕾を開く可憐な河津桜をご紹介します。

またビーチプラザにはたくさんの海鳥たちが賑わっています。ほんの少しご覧ください。



次回は2/19(日)フリーマーケット開催日です。貝がら細工もお楽しみ下さい！

❀花咲かせ隊❀

バラ管理ボランティア募集中！ 毎月開催してま～す。

1/16(月)講師の松崎氏指導により、『蔓バラの誘引について』実習作業が行われました。誘引は切った枝にまんべんなく花が付くよう枝を誘導し、留めていく作業です。蔓バラは放置していると垂れてくるため、出来るだけ枝を水平に近い状態にする程、花芽が上に向かって動き、多くの花をつけるそうです。アーチの場合はS字形に誘引し、必ず枝と枝の間隔を30cm程の等間隔に保つようにしましょう。全体に日が当たり、葉が茂りまんべんなく花が咲く理想的な状態になるとのこと。新芽や芽の向きや切る方向など鉄の入れ方も学びましょう。



❀みどりの学校❀

次回は2/13(月)『冬の剪定』の予定

1/15(日)講師の小平氏指導により、『冬の自然の恵み』燻製作りを開催しました。

新年を迎えみどりの学校ではビッグイベントとなります。準備にもかなり時間がかかりますが講師と共にスタッフや参加者の皆さんのおかげで、色々な燻製とポトフをご馳走になることが出来ました。肉の下ごしらえは1週間前に下味をつけて漬込み、前日塩抜きして軽く乾燥させます。桜原木でチップを作り、木炭に火をつけ燻すことで美味しい燻製の出来上がりです。(魚の開きやバナナ・チーズ・卵・ちくわ・ソーセージ・ウズラなど)



香ばしい燻製の香り
パーク一杯に！！

次回2/19(日)『園内で見られる野鳥について』野鳥観察です。

朝テニ倶楽部 参加者募集！
平日7:00～9:00活動しています

(指定管理者)株式会社塚原緑地研究所

千葉ポートパーク管理事務所
電話：043-247-6049